

HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110
DEUTSCHE BANK AC · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55



Palacios, „Las Lamas“, Bierzo tinto

Region: Bierzo
Erzeuger: Alvaro Palacios - Bierzo
Alkoholgehalt: 15,0 % vol.
Rebsorte: Mencia
Bestell-Nr.: SBI010408

Das kleine, wildromantische, hügelige Anbaugebiet Bierzo liegt in einer kühlen Höhenlage Spaniens mit idealen mikroklimatischen Bedingungen. Dort hat Alvaro Palacios (zusammen mit seinem Neffen Ricardo) ein Weingut etabliert, das weltweit in aller Munde ist und dessen Rebfläche sich auf mehr als 130 kleine Parzellen verteilt. Deren unterschiedliche Bodenzusammensetzungen, die singuläre Höhenlage (bis zu 800 m, daraus folgen ideale kühle Nächte für komplexe Aromenbildung und Frische) und der atlantische Einfluss sorgen für eine lange Vegetationsperiode und eine komplexe Ausreifung der in biodynamischem Anbau behutsam gepflegten Träubchen, die eben nicht bei zu heißen Temperaturen in der Sonne gebraten werden, sondern unter diesen optimalen Gegebenheiten eine ungemein komplexe Aromenausprägung erfahren. Als einzige Rebsorte wird die heimische Mencia angebaut, die es wie kaum eine andere Sorte versteht, Kraft mit Eleganz zu verbinden. Tiefe, Aroma, Finesse, Mineralität, Harmonie, Länge und den nahezu burgunderartigen Charakter verdanken die Weine einerseits den eisen- und mineralienhaltigen Schieferböden, andererseits der Mencia-Rebe. Sie kam vor 600 Jahren mit jenen Mönchen aus Frankreich, die entlang des Jakobsweges Klöster im Bierzo gründeten und die Weinbaukultur mitbrachten. Alvaro schwört auf die Mencia: „Wozu soll ich Cabernet pflanzen, wenn ich diese perfekt angepasste Rebe hier habe, die mir alles gibt, was im Boden und in der Region steckt?“ Die Rebanlagen in Bierzo sind mehr als 50 Jahre alt, ein großer Teil sogar mehr als 90 Jahre und liefern so auf natürliche Weise niedrige Erträge. Die teilweise extrem steilen Parzellen werden biodynamisch bewirtschaftet, anstelle von Traktoren kommen Pferde und Mulis zum Einsatz. Die natürliche Balance der kleinen Parzellen hat eine ökologische Vielfalt an Fauna und Flora zur Folge, so dass man mit Fug und Recht behaupten kann, dass hier die Natur mit sich selbst und den Menschen in harmonischem Einklang steht.

